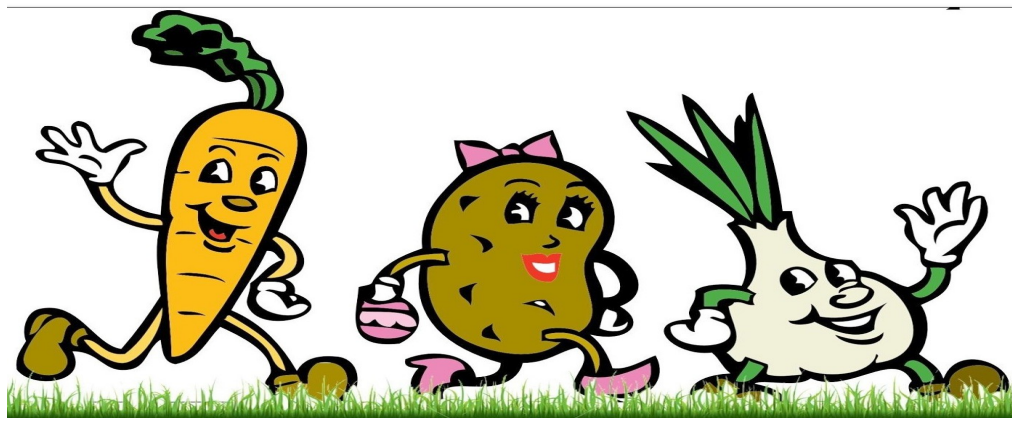




Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Blinis de pommes de terre

Ingrédients

Pour 15 blinis

Pour les blinis de pomme de terre

- 300 g de pommes de terre pour cuisson vapeur
- 30 g de comté râpé
- 2 œufs

Étapes

1. Préparer les blinis de pommes de terre. Faire une purée Pendant ce temps, clarifier les œufs (séparer le blanc du jaune).
2. Verser la purée dans un saladier et ajouter les 2 jaunes d'œufs, le comté, saler, poivrer et mélanger.
3. Dans un récipient, monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter 1/3 des blancs d'œufs battus à la purée de pomme de terre et mélanger délicatement. Incorporer le reste des blancs et mélanger à nouveau délicatement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Dans une poêle bien chaude, verser un filet d'huile d'olive. Déposer une belle cuillerée à café de pâte. L'aplatir légèrement avec le dos d'une cuillère. Laisser cuire pendant 2 à 3 minutes à feu moyen et retourner le blini délicatement sur l'autre face. Appuyer légèrement avec une cuillère sur le dessus pour bien l'étaler et prolonger la cuisson de 2 à 3 minutes. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
5. Tartiner avec différents caviars ou tartinade de légumes